Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Nusantara (JPkMN) e-ISSN : 2745 4053
Vol. 6 No. 4 (2025) |pp 5119-5128 |DOI: http://doi.org/10.55338/jpkmn.v6i4.6412

Membangun Inovasi Produk Melalui Pendampingan Rintisan Bisnis Kue Semprong Biji Nangka dan Durian di Purworejo

[1)]Esti Margiyanti Utami, [2)]Endah Pri Ariningsih, [3)]Fitri Rahmawati, [4)]Titin Ekowati*

[1,2,3,4)]Universitas Muhammadiyah Purworejo, Purworejo, Indonesia
Email Corresponding: [4]titinekowati@umpwr.ac.id*

INFORMASI ARTIKEL

Kata Kunci:
Pendampingan
Rintisan Bisnis
Kue Semprong

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk pendampingan rintisan bisnis. Metode pendampingan untuk memecahkan masalah yang ada dengan menggunakan motivasi bisnis, konsultasi bisnis, praktek bisnis, dan monitoring bisnis. Tujuan pendampingan usaha pemula ini, kelompok rintisan bisnis dapat lebih mengembangkan usaha yang telah dirintis bersama kelompoknya. Tujuan pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan pendampingan usaha bagi kelompok rintisan bisnis pengolahan biji Nangka dan Durian menjadi Kue Semprong guna mengembangkan potensi lokal yang ada di Purworejo. Hasil menunjukkan bahwa kelompok rintisan bisnis ini sudah dapat membuat perencanaan bisnis dengan baik, melakukan praktek bisnis dengan hasil yang cukup memuaskan, membuat berbagai sarana iklan dan promosi, serta menjalin kerjasama dengan baik dengan pemasok, penyalur dan konsumen, serta dapat memiliki pemahaman tentang penyusunan rencana bisnis sampai ke praktek bisnis. Pentingnya pengabdian ini, rintisan bisnis dapat meningkatkan pengetahuan, pengalaman, dan ketrampilan tentang bisnis, serta metode pendampingan ini juga dapat diterapkan pada kelompok rintisan bisnis dengan produk yang berbeda.

Keyword:
Assistance
Business Startup
Sagon Semprong Cakes

ABSTRACT

This community service activity is carried out in the form of mentoring for business start-ups. The mentoring method to solve existing problems uses business motivation, business consultation, business practices, and business monitoring. The purpose of this mentoring for start-up businesses is for the business start-up group to further develop the business that has been pioneered together with their group. The purpose of implementing this community service is to provide business mentoring for a start-up business group processing jackfruit and durian seeds into Semprong Cakes to develop local potential in Purworejo. The results show that this start-up business group has been able to make a good business plan, carry out business practices with quite satisfactory results, create various advertising and promotional media, and establish good cooperation with suppliers, distributors and consumers, and can have an understanding of the preparation of business plans to business practices. The importance of this service, start-ups can increase business knowledge, experience, and skills, and this mentoring method can also be applied to start-up business groups with different products.

This is an open access article under the CC–BY-SA license.

I. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara tropis yang dilalui garis katulistiwa sehingga memiliki keragaman sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan. Seperti buah durian (durio zibethinus Murr) merupakan salah satu buah tropis komersial yang penting. Buah durian dihasilkan di beberapa negara di Asia Tenggara (Feng, J., Wang, Y., Yi, X., & Yang, W., & He, 2016).

Buah komersial yang populer ini menempati posisi ke-4 buah nasional. Produksi per tahun mencapai sekitar 700.000 ton. Produksi buah yang dinikmati sebagai buah meja ini mengalami peningkatan seiring permintaan pasar atas buah yang sehat dan kaya gizi ini (Lee-Hoon Ho, 2015). Kandungan nutrisi dari buah ini yaitu karbohidrat, protein, vitamin B dan C (Feng, J., Wang, Y., Yi, X., & Yang, W., & He, 2016). Dari

keseluruhaan buah, sekitar sepertiga bagian yang dapat dimakan. Pada buah durian, bagian yang umum dikonsumsi adalah daging atau salut buah yang persentasenya hanya sekitar 20-35%, hal ini berarti bagian kulit 60-75% dan biji 5-15% belum termanfaatkan secara maksimal (Wahyono, 2019).

Durian (durio zibethinus) merupakan salah satu tanaman hasil perkebunan yang telah lama dikenal oleh masyarakat yang pada umumnya dimanfaatkan sebagai buah saja. Biji durian, bila ditinjau dari komposisi kimianya, cukup berpotensi sebagai sumber gizi, yang mengandung protein 9,79% (Winarti, 2010); (Putri, 2022). Biji durian apabila dibuat menjadi tepung biji durian akan menghasilkan tepung yang berwarna putih agak kekuningan, adapun tepung ini menjadi salah satu alternatif yang praktis karena mudah di simpan, dan lebih cepat di masak dan sesuai untuk kehidupan di era modern ini di mana semua ingin serba praktis (Djaeni, M., & Aji Prasetyaningrum, 2010).

Sedangkan nangka (Artocarpus heterophyllus Lamk) merupakan tanaman buah yang berasal dari India dan populer di daerah tropis terutama Indonesia. Hampir di seluruh wilayah dapat ditemui buah nangka. Nangka termasuk dalam family Moraceae, yakni buah berukuran besar dengan aroma yang harum tajam dan rasa yang manis. Buah nangka dapat memberikan nilai gizi bagi orang-orang sebagai sumber vitamin, mineral, dan kalori. Seperti halnya pada buah nangka yang lembut dan matang, bijinya pun kaya akan mineral dan vitamin (Widarti, 2013). Menurut (Suzihaque, M. U. H., Zaki, N.A.M., Alwi, H., Ibrahim, U.K., Abd Karim, S.F., & Anuar, 2022) nangka terdiri dari bagian yang dapat dimakan(daging dan biji) dan bagian yang tidak dapat dimakan (kulit dan batang

Biji nangka mengandung beberapa oliosakarida seperti rafinosa dan stakiosa yang menyebabkan perut kembung bagi manusia dan ini juga yang membuat warna lebih gelap selama pengolahan tepung (Jayus, J., D. Setiawan., 2016). Menurut penelitian (Spada, F. P., de Alencar, S.M., 2022) formulasi minuman yang mengandung biji nangka memiliki lebih banyak senyawa volatil dan konsistensi pengaktif bau. Biji nangka 100 g mengandung energi 165 kkal; protein 4,2 g; lemak 0,1 g; karbohidrat 36,7 g; kalsium 33 mg; besi 200 mg; fosfor 1,0 mg; vit B1 0,20 mg; vit C 10,0 mg; air 57% (Andyarini, E. N., 2017). Biji nangka jarang dimanfaatkan secara optimal, untuk mengoptimalkannya bisa diolah menjadi berbagai macam olahan seperti tepung.

Tepung biji nangka merupakan penggilingan dari biji buah nangka yang telah melalui proses perebusan, pengupasan kulit, pengirisan, pengeringan, penggilingan, dan pengayakan sehingga menjadi tepung. Tepung biji nangka mengandung komponen pati (amilum) protein, karbohidrat, mineral, serat, dan abu. Atas dasar komponen tersebut, tepung biji nangka dapat digunakan sebagai bahan pengolahan pangan lebih lanjut. Hasil penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa tepung biji nangka dapat diolah dalam berbagai macam olahan seperti kerupuk (Qomari, 2013). Pengolahan biji nangka rata-rata 65% artinya 1000 g biji nangka dapat menghasilkan 650 g tepung biji nangka (Juwariyah, 2000); (Sembiring, C.I., Legowo, A.M., & Hintono, 2019).

Nangka dan Durian banyak tersedia di daerah Purworejo. Nangka dapat ditemukan di kecamatan Ngombol dan Purwodadi di Kabupaten Purworejo. Durian dapat ditemukan di kecamatan Kaligesing, Bruno, Bener, Loano, Bagelen, Gebang, dan Pituruh di Kabupaten Purworejo. Biji Nangka dan Durian yang melimpah belum dimanfaatkan secara optimal, sehingga pemanfaatan dari kedua biji buah tersebut penting untuk dikembangkan mengingat potensinya yang cukup besar di daerah Purworejo.

Pemanfaatan biji nangka dan durian, dapat digunakan untuk bahan dasar pembuatn kue semprong biji nangka durian. Beberapa penelitian telah dilakukan terkait pemanfaatan biji nangka dan durian untuk bahan baku pembuatan makanan. (Agustinawati, A., Hadijah, S.T., & Andriani, 2022) telah melakukan penelitian tentang uji hedonis kue tradisonal biji nangka dan umbi lain dilihat dari aspek rasa, tekstur, warna dan aroma. (Habibah, A., Yunita, Y., Sa'idah, S., Handayani, D., Wahyuningsih, Y., Zaini, 2019) menemukan prospek pengembangan usaha Kue biji durian, menemukan teknis keberlanjutan dari usaha Kue biji durian, menemukan metode pembuatan yang tepat dan analisis kelayakan usaha produk Kue biji durian dan menentukan strategi pemasaran dari Kue biji durian. (Rohayu, S.B., Wahyudi, K.,& Abdullah, 2023), melakukan pengabdian masyarakat tentang pelatihan pembuatan Kue Lontar berbahan dasar tepung biji durian. (Siagian, 2023) telah melakukan penelitia tentang analisis zat gizi cokies dengan penambahan tepung biji nangka yang berbeda prosentasenya. (Sitohang, A., Tampubolon, S.D.R., & Purba, 2024), juga melaksanakan pengabdian masyarakat tentang pemanfaatan limbah biji nangka untuk pembuatan Kue Bolu untuk mengurangi penggunaan tepung terigu.

Tim pengabdian masyarakat, memberikan pendampingan bagi kelompok rintisan bisnis Kue Semprong biji nangka dan durian yang merupakan kelompok bisnis pemula mahasiswa Prodi Manajemen Universitas

Muhammadiyah Purworejo. Kegiatan pendampingan dilaksanakan dalam hal proses produksi yang terkait dengan inovasi produk, pemasaran yang meliputi pemilihan media promosi, pengemasan dan penjualan produk, pembuatan laporan keuangan bisnis, pengelolaan sumber daya manusia dan pembentukan jaringan bisnis. Manfaat pendampingan usaha pemula ini, pelaku usaha pemula dapat lebih mengembangkan usaha yang telah dirintis bersama kelompoknya. Sehingga tujuan pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah untuk memberikan pendampingan usaha bagi kelompok pelaku bisnis pemula (rintisan bisnis) pengolahan biji Nangka dan Durian menjadi makanan tradisional sehingga dapat mengembangkan potensi lokal yang ada di Purworejo dalam bentuk Kue Semprong.

Produk kue Semprong biji Nangka dan Durian meruapakan bentuk kreativitas dan inovasi produk untuk meningkatkan nilai produk tersebut. Proses produksi dan inovasi merupakan serangkaian aktivitas yang dilakukan oleh individu atau organisasi, mulai dari sadar atau tahu adanya inovasi dan menerapkan inovasi tersebut. Kreativitas dan inovasi sangat diperlukan untuk memanfaatkan hasil-hasil sumber daya alam yang ada terutama di pedesaan (Apriyani, D., Lovriani, S.,Amanda P.F.,& Lazuarni, 2022). Inovasi digambarkan sebagai siklus yang berlangsung terus-menerus, meliputi fase kesadaran, penghargaan, adopsi, difusi, dan implementasi. Proses inovasi meliputi empat tahap yaitu melihat peluang, mengeluarkan ide, mengkaji ide, dan implementasi (Jong & Hartog 2003). Salah satu pendekatan inovasi produk yang sering dilakukan oleh pelaku usaha adalah pengembangan produk baru dari produk yang sudah ada yang merupakan bagian inovasi (Bhuiyan, 2011 dalam Chandra & Haryadi, 2016). Produk lama yang sudah mengalami titik jenuh di pasar perlu dilakukan inovasi untuk mempertahankan daya tarik produk (Kojo, Rogi, & Lintong, 2018). Melalui penelitian dan pengembangan, pelaku bisnis dapat merespon secara internal dan eksternal terkait ide-ide kreatif pengembangan produk baru (Dhewanto, W., Mulyaningsih, H.D., Permatasari, A., Anggadwita, G., & Ameka, 2015). Biji Nangka dan Durian dapat diolah menajadi produk makanan inovatif. Rintisan bisnis Kue Semprong biji Nangka dan Durian, mencoba inovasi dalam hal pengembangan produk baru dari produk yang sudah ada. Produk yang sudah ada adalah Kue Semprong berbahan dasar tepung beras dan tepung sagu, kemudian dimodifikasi menjadi produk inovasi yaitu Kue Semprong berbahan dasar biji nangka dan durian. Kemasan (packing) merupakan bentuk wadah yang digunakan untuk menempatkan produk semenarik mungkin bagi konsumen, (Novita, 2022). Kemasan (packing) merupakan bentuk wadah yang digunakan untuk menempatkan produk semenarik mungkin bagi konsumen, (Novita, 2022). De

Peran kemasan dalam memberikan kontribusi terhadap peningkatan kinerja penjualan produk sudah tidak diragukan lagi. Peran kemasan menjadi terasa ketika konsumen melakukan aktivitas belanja (Putdranti & Suparmi 2016). Konsumen banyak mendapatkan informasi produk yang ada dari berbagai keterangan dan tulisan pada kemasan. Konsumen dengan tingkat keterlibatan pembelian yang rendah dan dalam keadaan tergesa-gesa, banyak yang mengambil keputusan untuk membeli produk hanya dengan sekilas melihat kemasan yang menarik. Pentingnya peran kemasan ini sering kali belum diperhatikan oleh pelaku usaha kecil dan menengah yang memang belum memahami keuntungan yang diperoleh dengan kemasan yang baik dan menarik. Sehingga konsep kemasan kekinian ini penting untuk diaplikasikan pada produk-produk hasil UKM terutama makanan (Apriyanti, 2018). Kelompok rintisan bisnis Kue Semprong biji nangka dan durian dalam hal pengemasan masih dalam proses perancangan kemasan yang praktis, informatif, dan penggunaan bahan yang tidak membahayakan pemakainya.

Saat ini promosi yang paling relevan untuk dilakukan adalah promosi melalui platform digital. Sering disebut *digital marketing* yang merupakan bentuk program promosi dan pencarian peluang pasar melalui media digital secara online dengan memanfaatkan sarana seperti jejaring social media. Penggunaan media sosial dalam kegiatan promosi diyakini mampu memberikan kemudahan dan kenyamanan bagi pelaku usaha maupun konsumen karena lebih praktis (Rusmanah et al., 2019). Pemanfaatan media sosial seperti instagram, facebook, dan website dengan baik dapat membantu untuk meningkatkan penjualan produk (Trulline, 2021;Widiyanto et al., 2022). Dalam hal promosi kelompok rintisan bisnis Kue Semprong biji nangka dan durian ini masih dalam proses pemilihan media promosi digital yang tepat untuk menginformasikan keberadaan hasil produksi Kue Semprong tersebut.

Pembuatan laporan keuangan yang baik juga penting untuk diperhatikan para pelaku usaha. Ada beberapa manfaat yang dapat diambil bagi pelaku bisnis yaitu dapat mengetahui posisi keuangan usaha, menyediakan informasi sebagai bahan pengambilan keputusan usaha misalnya kebutuhan pembelian bahan baku, penentuan harga produk, ataupun kemungkinan perluasan usaha. Selain itu juga dapat dijadikan dasar pertimbangan dalam pengambilan kredit usaha (Febriyanto et al., 2019). Kegiatan penyusunan laporan keuangan bisnis

belum dilaksanakan dengan rapi dan teratur oleh kelompok rintisan bisnis Kue Semprong biji nangka dan durian sehingga penting untuk dilaksanakan pendampingan rintisan bisnis.

Pembentukan jejaring wirausaha atau jaringan bisnis juga sangat penting untuk dilakukan oleh pelaku usaha. Jejaring wirausaha yaitu kewirausahaan yang diasosiasikan dengan penciptaan pola-pola jejaring kegiatan ekonomi baru melalui realisasi inovasi yang interaktif atau dengan menjembatani penawaran dan permintaan, atau, yang lebih umum, melalui integrasi bidang-bidang kegiatan yang berbeda (Nurul & Sri, 2019). Pembentukan jaringan wirausaha dalam kelompok rintisan bisnis Kue Semprong biji nangka dan Durian masih direncanakan untuk menjalin kerjasama dengan pemasok bahan baku utama yaitu petani Nangka di daerah Purwoddi, Purworejo dan petani durian di daerah Kaligesing, Purworejo. Bahan pendukung seperti santan kelapa, gula pasir tepung, telur, margarin, garam, wijen yang diperoleh dari pedagang di Pasar Baledono Purworejo.

II. MASALAH

Permasalahan secara umum yang dialami oleh rintisan bisnis Kue Semprong biji nangka dan durian yang ada di Sucen Purworejo adalah terkait dengan produksi, inovasi, pemasaran, pembuatan laporan keuangan, dan pembentukan jaringan wirausaha. Rintisan bisnis ini, baru mencoba inovasi dalam hal pengembangan produk baru dari produk yang sudah ada. Produk yang sudah ada adalah Kue Semprong berbahan dasar tepung beras dan sagu, kemudian dimodifikasi menjadi produk inovasi yaitu Kue Semprong berbahan dasar biji nangka dan durian. Kelompok rintisan bisnis ini dalam hal pengemasan masih dalam proses perancangan kemasan yang praktis, informatif, dan penggunaan bahan yang tidak membahayakan pemakainya. Dalam hal promosi kelompok rintisan bisnis ini masih dalam proses pemilihan media promosi digital yang tepat untuk menginformasikan keberadaan hasil produksi nantinya. Kegiatan penyusunan laporan keuangan bisnis belum dilaksanakan dengan rapi dan teratur oleh kelompok rintisan bisnis Kue Semprong Biji Nangka dan Durian sehingga penting untuk dilaksanakan pendampingan rintisan bisnis. Pembentukan jaringan wirausaha dalam kelompok rintisan bisnis ini juga masih direncanakan untuk menjalin kerjasama dengan pemasok bahan utama dan bahan pendukung yaitu para petani nangka di daerah Purwodadi, Purworejo dan petani durian di daerah Kaligesing, Purworejo serta pedagang di Pasar Baledono, Purworejo. Sehingga dengan kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat dilakukan pendampingan rintisan bisnis Kue Semprong Biji nangka dan durian dalam berbagai permasalahan tersebut untuk diberikan solusi yang terbaik.

III. METODE

Mekanisme kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode pendampingan kelompok rintisan bisnis yang berupa pendampingan dalam bentuk motivasi bisnis, konsultasi bisnis, praktek bisnis, dan monitoring kegiatan bisnis.

1. Tahap Persiapan

Tahap ini merupakan tahap awal sebelum melakukan kegiatan masyarakat, yaitu: survei lapangan yang berguna untuk mengidentifikasi permasalahan dan kebutuhan mitra pengabdian, pembuatan rencana kegiatan sebagai rancangan solusi bagi permasalahan dan kebutuhan mitra pengabdian, dan penentuan waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian berdasarkan kesepakatan antara tim pengabdian masyarakat dan mitra pengabdian. Untuk menunjang kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat ini maka dilakukan persiapan materi dan konsep yang akan dilaksanakan selama kegiatan pengabdian.

2. Tahap Pelaksanaan dan Evaluasi

Pelaksanaan pengabdian masyarakat dengan pemberian pendampingan bagi kelompok rintisan bisnis Kue Semprong biji nangka dan durian yang merupakan kelompok bisnis pemula mahasiswa Prodi Manajemen Universitas Muhammadiyah Purworejo. Pendampingan dilaksanakan dengan metode motivasi bisnis, konsultasi bisnis, praktek bisnis, dan monitoring kegiatan bisnis. Motivasi bisnis diberikan karena sebagai awal kegiatan bisnis memerlukan pengetahuan dan pemahaman tentang proses produksi, pemasaran, pembuatan laporan keuangan bisnis, pengelolaan sumber daya manusia dan pembentukan jaringan bisnis. Konsultasi bisnis diberikan selama satu periode kegiatan bisnis setiap hari Kamis jam 09.00-12.00 WIB,karena sebagai wadah kelompok rintisan bisnis untuk berdiskusi tentang berbagai permasalahan bisnis yang dihadapi. Praktek bisnis dilaksanakan selama 10 minggu, karena dengan kegiatan ini kelompok rintisan bisnis dapat melakukan kegiatan bisnis secara riel. Pada akhir periode pendampingan, kelompok rintisan bisnis ini mengikuti *Local Business Product Expo* yang dilaksanakan di halaman Kampus Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah

Purworejo. Media promosi yang digunakan kelompok rintisan bisnis ini melalui brosur dan leaflead serta promosi melalui berbagai macam sosmed. Setiap minggu kelompok rintisan bisnis membuat laporan penjualan dan laporan keuangan bisnis secara sederhana. Pembentukan jaringan bisnis juga dirintis dengan bekerja sama dengan pemasok bahan baku dan konsumen sebagai pengguna produk. Monitoring kegiatan bisnis dilakukan oleh tim pendamping dengan tujuan untuk mengevaluasi laporan bisnis setiap minggu, sehingga kekurangan selalu diperbaiki untuk kegiatan praktek bisnis pada minggu-minggu berikutnya.

3. Tahap Akhir

Kegiatan pengabdian masyarakat ini diakhiri dengan penilaian laporan akhir kegiatan bisnis yang telah dilaksanakan oleh kelompok rintisan bisnis Kue Sagon Jagung selama 10 minggu. Untuk melengkapi tahap ini dilakukan proses desiminasi yang merupakan proses penyebaran informasi dari kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk artikel yang dipublikasikan di jurnal pengabdian masyarakat.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Persiapan

Rintisan bisnis Kue Semprong biji nangka dan durian adalah kelompok rintisan bisnis yang merupakan mahasiswa Prodi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Purworejo. Pembentukan kelompok rintisan bisnis ini, bertujuan untuk menumbuhkan minat mahasiswa dalam berwirausaha dan untuk menciptakan pengusaha-pengusaha muda yang tangguh dan mandiri. Dengan harapan ke depannya dapat mengembangkan bisnis yang berbasis potensi lokal daerah Purworejo yaitu nangka dan durian. Selain itu dengan berkembangnya rintisan bisnis ini diharapkan dapat menjadi sumber kesejahteraan bagi anggotanya dan membuka lapangan kerja bagi lingkungan sekitarnya. Tim pengabdian masyarakat memberikan pendampingan usaha untuk rintisan bisnis ini dalam berbagai bidang pendampingan yaitu proses produksi dan inovasi produk, pemasaran produk yang meliputi pengemasan, pemilihan media promosi, pembuatan laporan penjualan, pembuatan laporan keuangan bisnis, serta pengelolaan sumber daya manusia dan pembentukan jaringan bisnis. Tiga tahapan pengabdian yaitu persiapan, pelaksanaan dan evaluasi, serta tahap akhir telah berjalan lancar dan terlaksana dengan baik.

Tahap pertama dalam bentuk survei lapangan untuk persiapan telah dilaksanakan dengan baik oleh tim pengabdian masyarakat. Survei lapangan yang berguna untuk mengidentifikasi permasalahan dan kebutuhan mitra telah dilaksanakan dengan baik. Pembuatan rencana kegiatan sebagai rancangan solusi bagi permasalahan dan kebutuhan mitra pengabdian telah disusun dengan rapi, dan penentuan waktu pelaksanaan kegiatan pengabdian berdasarkan kesepakatan antara tim pengabdian masyarakat dan mitra pengabdian.Untuk menunjang kelancaran kegiatan pengabdian masyarakat ini maka dilakukan persiapan materi dan konsep yang akan dilaksanakan selama kegiatan pengabdian dalam pendampingan rintisan bisnis ini.

Tahap kedua yaitu pelaksanaan pengabdian masyarakat dengan pemberian pendampingan bagi kelompok rintisan bisnis pengolahan biji nangka dan durian menjadi Kue Semprong yang merupakan kelompok bisnis pemula mahasiswa Prodi Manajemen Universitas Muhammadiyah Purworejo. Metode yang digunakan yaitu metode motivasi bisnis, konsultasi bisnis, praktek bisnis, dan monitoring kegiatan bisnis telah terlaksana dengan baik dan berjalan lancar.

Kegiatan motivasi bisnis sudah dilaksanakan dengan baik dengan memberikan pemahaman dan pengetahuan tentang penyusunan *business plan.* Kegiatan ini meliputi proses produksi yang terkait dengan inovasi produk, pemasaran yang meliputi pemilihan media promosi, pengemasan dan penjualan produk, pembuatan laporan keuangan bisnis, pengelolaan sumber daya manusia dan pembentukan jaringan bisnis bagi kelompok rintisan bisnis. *Business plan* merupakan dokumen tertulis untuk menggambarkan semua unsur eksternal dan internal yang relevan serta terlibat dalam memulai usaha baru yang berisi tentang perencanaan terpadu seperti pemasaran, keuangan, manufaktur dan sumber daya manusia. *Business plan* dijadikan penunjuk arah bagaimana bisnis bisa berkembang dan mampu menjawab berbagai masalah serta tantangan yang ada di masa depan.

Kegiatan konsultasi bisnis seperti terlihat diberikan oleh tim pendamping selama satu periode kegiatan bisnis. Kelompok rintisan bisnis telah berdiskusi dengan tim pengabdian tentang inovasi produk, pemasaran produk, laporan keuangan bisnis, dan pembentukan jaringan bisnis. Konsultasi dilaksanakan setiap hari Kamis jam 09.00-12.00 WIB di kampus Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Purworejo.

Kegiatan praktek bisnis dilaksanakan selama 10 minggu oleh kelompok rintisan bisnis Kue Semprong biji nangka dan durian. Kelompok rintisan bisnis ini melaksanakan praktek berjualan dari produk yang mereka

hasilkan yaitu Kue Semprong berbahan dasar biji nangka dan durian. Kegiatan praktek bisnis ini sudah dilaksanakan dengan baik. Praktek berjualan dilaksanakan diluar kampus, dengan waktu yang fleksibel. Kegiatan praktek bisnis diawali dengan kegiatan produksi atau pembuatan pembuatan Kue Semprong biji nangka dan durian sebagai bahan dasar. Sedangkan bahan tambahan untuk produk ini adalah santan kelapa, gula pasir tepung, telur, margarin, garam, wijen.

Kegiatan produksi pembuatan Kue Semprong biji nangka dan durian dimulai dengan mencampurkan tepung biji nangka, tepung durian, tepung beras, gula jawa, telur, santan dalam satu wadah kemudian di mix menggunakan alat pengaduk (*whisk*). Ada tambahan jahe / wijen untuk varian rasa yang lainnya, menyiapkan cetakan semprong di atas kompor dan tunggu sampai panas, Saat cetakan sudah panas kemudian tuangkan adon secara perlahan ke dalam cetakan yang sudah panas. Selanjutnya tekan adonan menggunakan cetakan agar semprong menjadi tipis dan gampang di bentuk, balik cetakan agar kematangan yang di peroleh merata antara bagian bawah dan juga bagian atas, sekiranya adonan sudah sesuai dengan kematangan yang di inginkan kemudian gulung adonan menjadi bentuk selongsong panjang, dan jika sudah berbentuk semprong maka dinginkan semprongnya kemudian masukan ke dalam kemasan yang sudah di siapkan.

Gambar 1. Memasukkan biji Nangka dan Durian ke dalam oven

Gambar 2. Melembutkan biji Nangka dan Durian yang sudah dioven

Gambar 3. Meletakkan tepung biji Nangka dan Durian di atas loyang

Gambar 4. Membuat adonan Kue Semprong

Gambar 5. Membuat adonan menjadi selongsong atau semprong

Gambar 6. Memasukkan Kue Semprong ke dalam Kemasan

Gambar 7. Menimbang Kue Semprong yang sudah dikemas

Pada akhir periode pendampingan, kelompok rintisan bisnis ini mengikuti *Local Business Product Expo* yang dilaksanakan di halaman Kampus Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Purworejo. Kegiatan penyusunan tampilan produk dilakukan oleh kelompok rintisan bisnis Kue Semprong biji nangka dan durian seperti yang terlihat di gambar 4.

Gambar 8. Mengikuti Kegiatan Expo Bisnis Practice

Untuk melihat dampak kegiatan promosi yang telah dilakukan, setiap minggu kelompok rintisan bisnis membuat laporan penjualan dan laporan keuangan bisnis secara sederhana. Monitoring kegiatan bisnis terhadap kelompok rintisan bisnis dilakukan oleh tim pendamping dengan mengevaluasi laporan bisnis setiap minggu. Kekurangan selalu diperbaiki untuk kegiatan praktek bisnis pada minggu-minggu berikutnya. Sehingga diharapkan rintisan bisnis ini akan terus berkembang menjadi bisnis yang lebih besar di masa mendatang. Manfaat dari kegiatan pendampingan rintisan bisnis telah dapat membuat inovasi produk dengan terciptanya produk Kue Semprong biji nangka dan durian. Kegiatan promosi, kelompok rintisan bisnis ini sudah dapat menggunakan digital marketing melalui social media seperti *whatsApps* dan *Instagram*. Penyusunan laporan keuangan bisnis juga sudah dilaksanakan dengan rapi dan teratur sehingga dapat menunjang kegiatan bisnis yang ada. Pembentukan jaringan wirausaha juga sudah dilakukan oleh kelompok rintisan bisnis ini dengan menjalin kerjasama dengan pemasok bahan baku utama yaitu petani nangka di daerah Purwodadi, Purworejo dan petani durian di daerah Kaligesing, Purworejo. Bahan pendukung seperti santan kelapa, gula pasir tepung, telur, margarin, garam, wijen yang diperoleh dari pedagang di Pasar Baledono Purworejo. . Terbentuknya pengetahuan, pengalaman dan ketrampilan bisnis juga merupakan point penting dari manfaat kegiatan pendampingan rintisan bisnis ini.

V. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berfokus pada pendampingan rintisan bisnis yang meliputi kegiatan dengan metode motivasi bisnis, konsultasi bisnis, praktek bisnis, monitoring bisnis. Program kerja dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dengan melakukan pendampingan rintisan bisnis di berbagai bidang seperti proses produksi dan inovasi, pendampingan pemasaran produk, pendampingan pembuatan laporan keuangan bisnis, dan pendampingan dalam pembentukan jaringan bisnis. Hasilnya kelompok rintisan bisnis

ini sudah dapat membuat perencanaan bisnis dengan baik, melakukan praktek bisnis dengan hasil yang cukup memuaskan, membuat berbagai sarana iklan dan promosi, serta menjalin kerjasama dengan baik dengan pemasok dengan baik. Kegiatan pendampingan ini telah dapat meningkatkan pengetahuan, pengalaman dan ketrampilan bisnis bagi anggota kelompok rintisan bisnis. Kegiatan pendampingan ini juga dapat diterapkan pada kelompok rintisan bisnis dengan produk yang berbeda

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami tim pengabdian masyarakat mengucapkan terima kasih kepada kelompok rintisan bisnis Kue Semprong biji nangka dan durian yang merupakan mitra pengabdian masyarakat ini. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Kaprodi Manajemen, Dekan Fakultas Ekonomi dan LPPM Universitas Muhammadiyah Purworejo yang telah mendukung dan mengizinkan pelaksanaan pengabdian masyarakat sehingga dapat terlaksana dengan baik kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Agustinawati, A., Hadijah, S.T., & Andriani, D. (2022). Uji Kesukaan Kue Tradisional dengan 4 Varian Umbi Pada Pembuatan Kue Biji Nangka Suku Makasar dan Suku Bugis. *Hospitality and Gastronomy Research Journal*, *4*(1), 208–223.

Andyarini, E. N., & I. H. (2017). Analisis Proksimat pada Tepung Biji Nangka (Artocarpus heterophyllus Lamk). *Jurnal Ilmu Biologi Dan Terapan*, *1*(1), 32–37.

Apriyani, D., Lovriani, S.,Amanda P.F.,& Lazuarni, S. (2022). Pemanfaatan Olahan Singkong Menjadi Kue dalam Meningkatkan Kreativitas Masyarakat di Desa Alai Selatan. *Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, *6*(3), 1582–1586.

Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya Kemasan terhadap Penjualan Produk Perusahaan. *Sosio E-Kons*, *10*(1), 20. https://doi.org/10.30998/sosioekons.v10i1.2223

Chandra, G. C., & Haryadi, B. (2016). Proses Inovasi Produk Pada PT Mekar Usaha Nasional. *Agora*, *4*(2), 338–344. https://publication.petra.ac.id/index.php/manajemen-bisnis/article/view/4973

Dhewanto, W., Mulyaningsih, H.D., Permatasari, A., Anggadwita, G., & Ameka, I. (2015). *Management Inovasi-Peluang Sukses Menghadapi Perubahan* (Edisi Pert). Andi Offset.

Djaeni, M., & Aji Prasetyaningrum, A. P. (2010). Kelayakan Biji Durian Sebagai Bahan Pangan Alternatif: Aspek Nutrisi Dan Tekno Ekonomi. *Riptek*, *4*(11), 37–45.

Febriyanto, D. P., Soegiono, L., & Kristanto, A. B. . . (2019). Pemanfaatan Informasi Keuangan dan Akses Pembiayaan Bagi Usaha Mikro Kecil dan Menengah. *Jurnal Ilmiah Akuntansi …*, *9*(2), 147–160.

Feng, J., Wang, Y., Yi, X., & Yang, W., & He, X. (2016). Phenolics From Durian Exert Pronounced No Inhibitory And Antioxidant Activities. *Journal Of Agricultural And Food Chemistry*, *64*(21), 42–73. https://doi.org/doi: 10.1021/acs.jafc.6b01580.

Habibah, A., Yunita, Y., Sa'idah, S., Handayani, D., Wahyuningsih, Y., Zaini, M. A. (2019). Kue Biji Durian Sebagai Pemanfaatan Limbah Biji Durian. *Jurnal Warta Desa.*, *1*(2), 209–216.

Jayus, J., D. Setiawan., & G. G. (2016). Physical and Chemical Characteristics of Jackfruit (Artocarpus heterophyllus lamk.) Seeds Flour Produced Under Fermentation Process By Lactobacillus Plantarum. *Agriculture and Agriculture Science Procedia*, *9*(1), 342–347. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.aaspro.2016.02.148

Jong, J. D., & Hartog, D. D. (2003). Leadership as a determinant of innovative behaviour. In *Scales research reports* (Issue June).

Juwariyah, J. (2000). *Pembuatan Keciput dengan Substitusi Tepung Biji Nangka*. Skripsi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

Lee-Hoon Ho, R. B. (2015). Exploring The Potential Nutraceutical Values Of Durian (Durio Zibethinus L.) - An Exotic Tropical Fruit. *Food Chemistry*, *168*(1), 80–89.

Nurul, H., & Sri, S. (2019). *Meningkatkan Kinerja Unit Usaha Mikro Kecil Dan*. *7*(2), 251–260.

Putranti, H., & Suparmi. (2016). Pengaruh Kemasan Ramah Lingkungan Dan Informasi Terhadap Minat Beli Ulang (Studi Konsumen AMDK Kota Semarang). *Prosiding Seminar Nasional INDOCOMPAC*, 87–98.

Putri, S. A. (2022). *Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Tepung Biji Durian (Durio Zibethinus Murr) Dalam Pembuatan Cupcake*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.

Qomari, F. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka terhadap Sifat Organoleptik dan Sifat Kimia Kerupuk. *Jurnal Tata Boga*, *2*(1), 176–182.

Rohayu, S.B., Wahyudi, K.,& Abdullah, V. I. (2023). Pelatihan Pembuatan Kulit Kue Lontar Berbahan Dasar Tepung Biji Durian. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM).*, *6*(8), 3424–3430.

Rusmanah, E., Irawan, A. W., & Andria, F. (2019). Implementasi Digital Marketing Guna Peningkatan Peluang Pasar Produksi Hasil Ternak Puyuh Masyarakat Desa Galuga. *Jurnal ABM Mengabdi*, *6*(1), 14–25.

Sembiring, C.I., Legowo, A.M., & Hintono, A. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Umbi Porang (Amorphophallus Oncophyllus) Sebagai Penstabil Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Es Krim Nangka. *Jurnal Teknologi Pangan.*, *3*(2), 241-246. https://doi.org/https://doi.org/10.14710/jtp.2019.23870

Siagian, N. K. (2023). Analisis Zat Gizi Cokies Dengan Presentase Penambahan Tepung Biji Nangka Yang Berbeda. *Hasil Penelitian Tidak Dipublikasikan (Skripsi). Program Studi Gizi. Fakultas Ilmu Pertanian Dan Peternakan. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.*

Sitohang, A., Tampubolon, S.D.R., & Purba, T. (2024). Pemanfaatan Limbah Biji Nangka Untuk Mengurangi Penggunaan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bolu. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA).*, *5*(1), 31–40.

Spada, F. P., de Alencar, S.M., & P. (2022). Comprehensive Chocolate Aroma Characterization In Beverages Containing Jackfruit Seed Flours And Cocoa Powder. *Future Foods, 6*(1), 100–158. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.fufo.2022.100158

Suzihaque, M. U. H., Zaki, N.A.M., Alwi, H., Ibrahim, U.K., Abd Karim, S.F., & Anuar, N. K. (2022). Jackfruit Seed As An Alternative Replacement For Starch Flour. Proceedings. *Proceedings,* 63: 451-455. https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.matpr.2022.04.117

Trulline, P. (2021). Pemasaran produk UMKM melalui media sosial dan e-commerce. *Jurnal Manajemen Komunikasi, 5*(2), 259–279.

Wahyono, W. (2019). *Karakteristik Edible Film Berbahan Dasar Kulit Dan Pati Biji Durian (Durio Sp) Untuk Pengemasan Buah Strawberry*. Skripsi Universitas Muhamadiyah Surakarta.

Widarti, E. (2013). Identifikasi Sifat Fisik Buah Nangka. Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem,. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem.*, *15*(2), 224–230.

Widiyanto, A., Sulastiyono, R., Santoso, W., Abdilah, S., Rizki, M. F., & Perayoga, R. (2022). Empowering MSMEs in Dlinggo Hamlet through digital marketing as a means of promotion. *Community Empowerment*, *7*(6), 988–993. https://doi.org/10.31603/ce.6695

Winarti, S. (2010). *Makanan Fungsional* (Edisi 1). Graha Ilmu.